

Albóndigas

Meal Components: Vegetable - Other, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-27A

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Pasta de tomate enlatada baja en sodio	6 oz	2/3 tza	12 oz	1 1/3tza	<ol style="list-style-type: none"> Use el accesorio de paleta de la batidora para combinar la pasta de tomate, agua, caldo de res, huevos, avena y leche en polvo. Mézclelo por 2 minutos a velocidad media.
Agua		1 tza		2 tzas	
Caldo de res bajo en sodio, sin (MSG)		2 tzas		1 cuarto gl	
Huevos enteros congelados, (descongelados)	8 oz	3/4 tza 3 Cda	1 lb	1 3/4 tza 2 Cda	
O		O		O	
Huevos frescos grandes		5 huevos		9 huevos	
Avena arrollada	14 1/2 oz	1 cuarto gl 1 tzas	1 lb 13 oz	2 cuarto gl 2 tzas	
Leche en polvo descremada	2 1/4 oz	3/4 tza 2 Cda	4 1/2 oz	1 3/4 tzas	

Carne Molina cruda (con un contenido de no más de 15% de grasa)

7 lb 14 oz

15 lb 12 oz

2. Agregue la carne molida, cebollas, apio, perejil, pimienta, ajo granulado, albahaca, orégano, mejorana, tomillo y sal. Mezcle a baja velocidad por 3 minutos o hasta que los ingredientes estén bien mezclados. **NO LOS MEZCLE DEMASIADO.**

*Cebolla picada fresca

9 oz

1 1/2 tzas

1 lb 2 oz

3 tzas

O

O

O

O

O

Cebolla deshidratada

3/4 oz

1/4 tza 2 Cda

1 1/2 oz

3/4 tza

*Apio fresco picado

1 lb

3 3/4 tzas

2 lb

1 cuarto gl 3 1/2 tzas

Perejil seco

1/4 tza

1/2 tza

Pimienta molida negra o blanca

1 Cda

2 Cda

Ajo granulado

1 Tbsp

2 Cda

Albahaca seca

3/4 cdta

1 1/2 cdta

Orégano seco

3/4 cdta

1 1/2 cdta

Mejorana seca

1/2 cdta

1 cdta

Tomillo seco

1/2 cdta

1 cdta

3. Distribuya las albóndigas con el cucharón No. 16 (1/4 taza) en bandejas sobre mesa de vapor (12" x 20 " x 2 1/2") 25 albóndigas por cada bandeja. Para 50 porciones, use 4 bandejas. Para 100 porciones, use 8 bandejas.
4. Hornee: En horno convencional: 350°F por 40 minutos. En Horno de convección: 275°F por 40 minutos. PCC: Caliente a 155°F o más alto por lo menos por 15 segundos.
5. Escurra la grasa de las bandejas.
6. PCC: Para servirlo caliente mantenga a 135°F o más alto. Cada porción equivale a 2 albóndigas.
7. Sirva con salsa de carne (ver G-03) o salsa de tomate sin carne (ver G-07), o en un sándwich submarino de albóndigas.

Notas

Comentarios:

*Vea la Guía de Mercado

Recomendaciones Especiales:

Antes de hornear, vierta una taza de salsa de tomate sobre cada barra de carne para mantener la humedad de la carne.

Para 50 porciones, use 2 ½ oz (¾ taza 2 Cda) de huevos en polvo y ¾ 2 Cda de agua en lugar de los huevos.

Para 100 porciones, use 4 ½ oz (1 ½ tazas) de huevos en polvo y 1 ½ tazas de agua en lugar de los huevos.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	11 oz	1 lb 6 oz
Apio	1 lb 4 oz	2 lb 8 oz

Serving	Yield	Volume
2 albóndigas equivalen a 2 oz de carne o alternativa a la carne y 1/8 taza de vegetales	50 Porciones: alrededor de 11 lb 2 ½ oz	50 Porciones: 1 galón 2 ¾ cuarto gl (crudas) (100 albóndigas)
	100 Porciones: alrededor de 22 lb 5 oz	100 Porciones: 3 galones 1 ½ cuarto gl (crudas) (200 albóndigas)